



PANNA COTTA DE PISTACHO FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 15 min

Personas:

👤 8 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Crema doble	1 litro
Pistachos (sin cáscara y pelados)	140g
Azúcar glas	80g
Gelatina	20g
Chocolate negro	5g
Hoja de oro comestible	

Instrucciones

1. Remoje la gelatina en agua fría durante 10 minutos hasta que esté suave. Muela los pistachos hasta obtener una pasta y transfíralos en una sartén. Vierta la crema doble y revuelva. Añadir el azúcar glas y poner a fuego lento.
2. Retire del fuego, agregue gelatina exprimida y revuelva hasta que se disuelva. Divida la mezcla en ocho moldes pequeños para pudín y deje enfriar. Colocar en la nevera durante 6 horas hasta que esté listo.
3. Para servir, dé vuelta a cada panna cotta y póngalos en platos. Decorar con un Ferrero Rocher cada uno, rallado de chocolate negro y pedazos de hojas de oro.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soja, crema, pistachos.

Tiempo de preparación: 15 min.